



# مجله میکروبی شناسی مواد غذایی

صاحب امتیاز: دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

مدیر مسئول: دکتر مهدی رئیسی

سردبیر: دکتر ابراهیم رحیمی

مدیر داخلی: دکتر فهام خامسی پور

اعضای هیئت تحریریه (به ترتیب حروف الفبا):

دکتر مجتبی بنیادیان (دانشیار دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهرکرد)

دکتر افشین جوادی (دانشیار دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز)

دکتر ابراهیم رحیمی (استاد دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد)

دکتر ناهید رحیمی فرد (دانشیار سازمان غذا و دارو، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی)

دکتر مهدی رئیسی (استاد دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد)

دکتر امیر شاکریان (استاد دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد)

دکتر شهرام شکر فروش (استاد دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شیراز)

دکتر مهرداد قوامی (استاد دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران)

دکتر گیتی کریم (استاد دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تهران)

دکتر محمدرضا محزونیه (استاد دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهرکرد)

کارشناس مجله: دکتر سیده فاطمه احمدی

ویراستار فارسی: دکتر فهام خامسی پور، دکتر سیده فاطمه احمدی

ویراستار انگلیسی: دکتر فهام خامسی پور، دکتر سیده فاطمه احمدی

انتشارات دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

مجوز انتشار فصلنامه، طی پنجاه و یکمین جلسه کمیسیون بررسی و تأیید مجلات علمی دانشگاه آزاد اسلامی مورخ ۱۳۸۷/۹/۱۱ تصویب و طی نامه شماره ۸۷/۳۱۲۰۳۳ مورخ ۱۳۸۷/۸/۱۷ صادر گردیده است.

مجوز انتشار فصلنامه، طی جلسه مورخ ۱۳۸۹/۵/۲۵ هیأت نظارت بر مطبوعات وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی تصویب و طی نامه به شماره ۸۹/۱۲۶۵۲ مورخ ۱۳۸۹/۶/۱۳ صادر گردیده است.

مجله میکروبی شناسی مواد غذایی طی نامه شماره ۳/۱۸/۱۸۹۵۹۳ مورخ ۱۳۹۳/۱۰/۱۵ موفق به دریافت رتبه علمی پژوهشی از کمیسیون نشریات وزارت علوم، تحقیقات و فن آوری شد.

نشانی: دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد، دانشکده دامپزشکی، دفتر مجله میکروبی شناسی مواد غذایی، صندوق پستی ۱۶۶.

تلفن و فاکس: ۰۳۸-۳۳۳۶۱۰۲۷ پست الکترونیکی: [jfm@iaushk.ac.ir](mailto:jfm@iaushk.ac.ir) وب سایت: <http://jfm.iaushk.ac.ir>

## راهنمای تنظیم و تدوین مقالات مجله میکروپ شناسی مواد غذائی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

مقاله با برنامه 2007, 2003 Word تایپ و جداول، منحنی‌ها، نمودارها (با برنامه Excel) و تصاویر علاوه بر متن در فایل‌های جداگانه با ذکر شماره ضمیمه مقاله باشند.

فایل مقالات باید مشتمل بر عنوان، عنوان گردان (Running title)، چکیده فارسی (حداکثر ۲۵۰ کلمه)، واژگان کلیدی فارسی، مقدمه، مواد و روش کار، نتایج، بحث، منابع و چکیده انگلیسی (حداکثر ۲۵۰ کلمه) همراه با کلمات کلیدی انگلیسی باشد. توضیح هر بخش به شرح زیر می‌باشد:

**۱- چکیده:** به فارسی و انگلیسی باید محتوای کلی مقاله را نشان دهد و از مطالعه آن یک دید کلی در مورد مقاله بدست آید (حداکثر ۲۵۰ کلمه). در انتهای چکیده ۳ تا ۵ واژه کلیدی آورده شود. چکیده انگلیسی باید کاملاً با چکیده فارسی مطابقت داشته باشد.

**۲- مقدمه:** در این قسمت توضیحاتی در مورد موضوع مورد مطالعه داده می‌شود. تحقیقات دیگران و اطلاعات موجود در این مورد مرور گردیده و نواقص موجود مشخص می‌شود. لازم است منبع هر مطلبی که در این قسمت ارائه می‌شود در پایان جمله یا پاراگراف و یا حتی در صورت لزوم در وسط جمله با شماره مشخص گردد. همچنین در آخر این بخش به طور مختصر ضرورت انجام کار و اهداف تحقیق بیان می‌شوند.

**۳- مواد و روش کار:** در این بخش مواردی از قبیل نوع مطالعه، مواد و دستگاه‌های مورد استفاده و همچنین نوع و مشخصات نمونه‌ها، روش نمونه‌گیری، انتخاب نمونه‌ها، زمان و مکان نمونه‌گیری و نحوه گروه بندی انجام آزمایشات مختلف برای هر یک از گروه‌ها به تفکیک و با ذکر جزئیات روش، ذکر محدودیتها، نحوه جمع بندی نتایج و روشهای آماری مورد استفاده شرح داده می‌شوند. ولی نتایج تحقیق در این قسمت ارائه نمی‌گردند. توجه داشته باشید که اشاره به روش کار آماری در این بخش (در صورتیکه انجام شده باشد) ضروری است.

**۴- نتایج:** در این قسمت برای هر بخش از نتایج توضیحات مختصری ارائه می‌شود و نتایج تجزیه و تحلیل آماری آنها بصورت متن، شکل یا نمودار و یا جدول ارائه می‌شود. از تکرار یک نوع داده در بیش از یک شیوه ارائه نتایج خودداری گردد. شکل‌ها، نمودارها و جداول‌ها باید شماره داشته باشند، گویا باشند و مشخصات آماری و اطلاعات لازم از قبیل نام محورها، مقیاس و راهنمای نمودار روی آنها مشخص باشد. عنوان جدول‌ها در بالا و توضیح شکل‌ها و نمودارها در زیر آنها و به

فارسی نوشته می‌شود. تمام جداول‌ها و نمودارها به فارسی و از راست به چپ تهیه گردد.

- تمامی جداول باید فرمت علمی داشته باشند بطوریکه ستون‌های عمودی و همچنین ستون‌های افقی بجز بالا و پائین جدول حذف شوند.

- جدول یا نمودار باید بدون مراجعه به متن گویا و قابل فهم باشد. به همین منظور بایستی کلیه حروف اختصاری استفاده شده، علائمی مانند خط تیره (-)، ستاره (\*)، عدم تفاوت معنی دار (NS)، (S.E.M یا  $X \pm SD$ ) در توضیح زیرنویس جدول آورده شود. اعداد جدول و اطلاعات هر ستون نمودار و جداول بصورت فارسی نوشته شود.

- اصل نمودارها به صورت دو بعدی بدون حاشیه و تزئینات اضافی تنظیم شود ابعاد آنها نباید از ۱۲×۸ سانتی متر بزرگتر باشد. ارسال فایل نمودار به صورت مجزا الزامی است.

- عکس‌ها علاوه بر متن به صورت فایل‌های مجزا از نوع JPG و با کیفیت مناسب چاپ با نام‌های مشخص در فایل جداگانه ارسال گردد. عکس‌ها و تصاویر باید شماره گذاری متوالی داشته باشد و چنانچه عکس قبلاً منتشر شده باشد منبع اولیه ذکر شود و اجازه کتبی آن ارائه گردد.

**۵- بحث:** در این قسمت نتایج تحلیل شده و نتایج بدست آمده به طور منطقی با نتایج کارهای دیگران مقایسه شده و تفسیر می‌گردد. به عبارت دیگر در بحث، ارتباطی واضح بین این پژوهش و کارهای قبلی که در این زمینه انجام شده برقرار می‌گردد.

در اینجا می‌توان علت وقوع یا عدم وقوع مسایل را بحث کرد. یافته‌های بدست آمده را با یافته‌های حاصل از پژوهش‌های قبلی مرتبط کرده و در صورتی که این یافته با یکدیگر همخوانی ندارند علت آن را ذکر نمائید. بحث باید دارای پیشنهادات جهت مطالعات بعدی باشد. در قسمت بحث و نتیجه گیری بایستی نویسنده مشخص نماید که چه مطلب جدیدی را به مطالب قبلی اضافه کرده است.

**۶- تشکر و قدردانی:** در این قسمت افراد یا گروه‌هایی که در انجام تحقیق همکاری داشته‌اند و همچنین نام منابع حمایت مالی که منجر به انجام تحقیق و تهیه مقاله گردیده است تحت عنوان تشکر و قدردانی نام برده می‌شوند. در صورتی که مقاله مذکور مستخرج از طرح تحقیقاتی است مشخصات طرح ذکر گردد.

**۷- منابع:** منابع باید به ترتیب حروف الفبا نام خانوادگی نویسنده اول تنظیم شود. در صورتی که نویسنده در یک سال دارای چند مقاله می‌باشد، مقالات با حروف a, b, c در کنار سال انتشار مشخص شوند. نحوه نگارش منابع طبق الگوی زیر می‌باشد:

Biochemical and sensory attributes. J Food Chem. 100: 287-296.

مقاله همایش:

Lanktree, C. and Briere, J. 2011. Antibiotics residues in animal origin foods. The Second International Congress of Food Hygiene, Tehran, Iran.

توجه:

- نحوه ارجاع به منابع در متن، بصورت نوشتن نام نویسنده یا نویسندگان و سال انتشار است

(به عنوان مثال: **Riahi, 2009; Najafi et al., 2001; Smith and Kramer, 2012**). (رئیس و همکاران، ۱۳۹۲)

- مقاله باید ضمن رعایت قواعد نگارشی، به فارسی سلیس نوشته و به جای واژه‌هایی که معادل فارسی مشابه متداول ندارند واژه اصلی در پرانتز یا پاورقی نوشته شود.

- برای بکار بردن کلمات مخفف، اولین بار کامل کلمه نوشته شده و سپس مخفف آن داخل پرانتز قرار گیرد.

- گزارش‌های موردی (Case report) شامل چکیده غیر سازمان یافته حداکثر تا ۲۰۰ کلمه (به فارسی و انگلیسی)، واژگان کلیدی، مقدمه، گزارش مورد، بحث و فهرست منابع باشد.

- مسئولیت صحت و سقم مطالب هر مقاله برعهده نویسنده (گان) آن خواهد بود.

- هیأت تحریریه مجله حق رد، قبول، اصلاح، ویرایش و خلاصه نمودن مقاله را برای خود محفوظ می‌دارد.

- کلیه مقالات منطبق با شرایط فوق، بلافاصله پس از وصول توسط هیئت تحریریه مورد بررسی قرار گرفته و در صورت تائید اولیه مقاله ضمن اعلام به نویسنده، جهت داوری ارسال می‌گردد.

- در کلیه مراحل بررسی مقاله ایرادات و اصلاحات مورد نیاز جهت تامین نظر داوری برای نویسنده مسئول ارسال می‌شود و در صورت تائید نهایی مقاله ضمن اعلام به نویسنده مسئول، در نوبت چاپ قرار می‌گیرد.

- ارسال مقاله به منزله تعهد مؤلف مسئول در خصوص عدم ارسال مقاله به مجله دیگر تا زمان تعیین تکلیف نهایی مقاله است.

لازم به ذکر است اول منابع فارسی و سپس منابع انگلیسی

ذکر شوند.

منابع فارسی:

مقاله در مجله

میرزایی، حمید، کریم، گیتی و سوری، مصطفی. (۱۳۸۴). مطالعه تأثیر دکستروز، والین، گلیسین، تیامین و دماهای مختلف بر سرعت رشد لاکتوباسیلوس کازئی در شیر. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، سال دوم، شماره ۱، صفحه ۷۱-۶۵.

کتاب تألیفی

کریم، گیتی. (۱۳۷۴). آزمون‌های میکروبی مواد غذایی. چاپ دوم، انتشارات دانشگاه تهران، صفحه ۸۱-۵۷.

کتاب ترجمه‌ای

ویلیام، فریزیر و دنیس، وستهوف. (۱۳۸۱). میکروبیولوژی مواد غذایی. ترجمه: مرتضوی، علی، کاشانی نژاد، مهدی و ضیاءالحق، سیدحمیدرضا، چاپ دوم، مؤسسه چاپ و انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد، صفحه ۲۶-۲۴.

استاندارد

سازمان ملی استاندارد ایران. (۱۳۷۵). آماده کردن نمونه‌های مواد غذایی و شمارش میکروارگانیسم‌های مختلف. استاندارد شماره ۳۵۶.

مقاله ارائه شده در همایش

جوادی، افشین، میرزایی، حمید و مقصدلو، سینا. (۱۳۸۹). مطالعه تجربی بقایای انروفلوکسازین در بافت‌های خوراکی طیور به روش FPT تغییر یافته. شانزدهمین کنگره دامپزشکی ایران، تهران، ۹-۷ اردیبهشت ۸۹، صفحه ۱۲۲.

منابع انگلیسی:

کتاب لاتین:

Hall, L. 2011. Fresh Fruit Cleanse. Ulysses Press, London, U.K.

بخشی از یک کتاب:

Kramer, J.M., and Gilbert, R.J. 1989. *Bacillus cereus*. p 68-135. In: Doyle, M.P. (ed.), Foodborne Bacterial Pathogens. Marcel Dekker, New York, pp. 22-70.

مقاله مجله:

Goulas, A.E., and Kontominas, M.G. 2007. Combined effect of light salting, modified atmosphere packaging and oregano essential oil on the shelf-life of sea bream (*Sparus aurata*).

## فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۱	بررسی فعالیت ضد میکروبی ماکرومولسیون و نانومولسیون اسانس گیاه <i>Salvia chorassanica</i> علیه میکروارگاناسم‌های بیماری‌زا و عامل فساد غذایی در شرایط آزمایشگاهی اعظم مهربان، محسن وظیفه دوست، زهره دیدار، محمد حسین حدادخداپرست، معصومه مهربان سنگ آتش
۱۶	میزان آلودگی و مقاومت آنتی‌بیوتیکی جدایه های <i>انتروکوکوس فکالیس</i> جدا شده از ماهی و میگو صید شده از خلیج فارس ندا نوروزی، حسن ممتاز، الهه تاجبخش
۲۴	بررسی اثر ضد بیوفیلمی عصاره آبی-الکلی فلفل سیاه در شرایط آزمایشگاهی و مدل غذایی سعید اکبری، زهره دیدار، محسن وظیفه دوست، بهاره حاجی رستم‌لو، مهناز محتشمی
۳۵	تغییرات ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی ماست قالبی پروبیوتیک در پاسخ به افزودن عصاره چای سبز نسرین آذرجم، علیرضا شهاب لواسانی، انوشه شریفان
۵۵	بررسی تاثیر موسیلاژ دانه چیا حاوی غلظت‌های مختلف عصاره آبی برگ زیتون بر ماندگاری فیله مرغ در یخچال فرشته اخوان سیاسی پور فومنی، مهدی شریفی سلطانی، شهین زمردی، سارا جعفریان، اصغر خسروشاهی اصل
۶۸	تاثیر عصاره آبی و اتانولی موسیر بر <i>استرپتوکوکوس ترموفیلوس</i> و <i>لاکتوباسیلوس بولگاریکوس</i> در محیط آبگوشت TSB و ماست سارا اشرفیان، مجتبی بنیادیان، حمداله مشتاقی
۷۸	مقایسه تابش فرابنفش سی و پاستوریزاسیون بر ویژگی‌های شیمیایی و میکروبی آب آلبالو کیمیا درستی، محمد گلی، شریفه شاهی
۹۴	مطالعه ژنوتیپی و فنوتیپی مقاومت آنتی‌بیوتیکی در جدایه‌های <i>اسینتوباکتر بومانی</i> جدا شده از کره و سرشیر سنتی در اصفهان نهاد سلیمی، محمداحمدی، ابراهیم رحیمی

## Table of contents

Title	Page
<b>Evaluation of antimicrobial activity of macroemulsion and nanoemulsion of <i>Salvia chorassanica</i> essential oil against pathogenic and food spoilage microorganisms</b>	<b>1</b>
Mehraban A, Vazifehdoost M, Didar Z, Haddadkhodaparast MH, Mehraban Sang Atash M	
<b>Occurrence and antibiotic resistance of <i>Enterococcus faecalis</i> strains isolated from fish and shrimp caught from the Persian Gulf</b>	<b>16</b>
Noroozi N, Momtaz H, Tajbakhsh E	
<b>Evaluation of anti-biofilm effect of aqueous-alcoholic extract of black pepper <i>in vitro</i> and food model</b>	<b>24</b>
Akbari S, Didar Z, Vazifedoost M, Hajirostamloo B, Mohtashami M	
<b>The study of addition of green tea extract on some physicochemical and sensory properties of probiotic set yogurt</b>	<b>35</b>
Azarjam N, Shahab Lavasani AR, Sharifan A	
<b>The effect of chia seed mucilage containing different concentrations of aqueous olive leaf extract on the shelf life of chicken fillets in the refrigerator</b>	<b>55</b>
Akhavan Seiasipour Foumani, Sharifi Soltani M, Zomorodi Sh, Jafarian S, Khosrowshahi asl A	
<b>Effects of shallots (<i>Allium stipitatum</i>) aqueous and ethanolic extracts on the <i>Streptococcus thermophiles</i> and <i>Lactobacillus bulgaricus</i> in TSB medium and yogurt</b>	<b>68</b>
Ashrafian S, Bonyadian M, Moshtaghi H	
<b>Comparison of UV-C radiation and pasteurization on chemical and microbial properties of cherry juice</b>	<b>78</b>
Dorousti K, Goli M, Shahi S	
<b>Genotypic and phenotypic pattern of antibiotic resistance of <i>Acinetobacter baumannii</i> isolated from traditional butter and cream in Isfahan</b>	<b>94</b>
Salimi N, Ahmadi M, Rahimi E	